

Linguine mit Zuckerschoten und Cocktailtomaten

Knackiger, vegetarischer Pasta Genuss!

Wer Pasta liebt, der liebt auch ganz sicher dieses vegetarische Pastarezept. Die frischen und knacken Zutaten machen die Linguine mit der Gemüsebeilage zu einer leckeren Mahlzeit.

Zutaten

- 400 g Linguine
- 300 g Zuckerschoten
- 250 g Cocktailtomaten
- 150 g Sahne
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butter
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Zitronensaft
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

- Einen Topf mit Wasser füllen und Salz dazu geben. Alles aufkochen lassen und die Nudeln hineingeben. Ca. 8-10 Minuten garen lassen, so dass die Nudeln noch bissfest sind.
- Die Zuckerschoten in der Zwischenzeit in kochendem Wasser 1-2 Minuten blanchieren. Etwas Butter in eine hohe Pfanne geben mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen lassen und dann die Gemüsebrühe, die gehackten Knoblauchzehen und die Sahne dazu gießen. Alles ca. 10 Minuten bei geringer Temperatur kochen lassen und gelegentlich umrühren, bis die Soße angedickt ist.
- Die Cocktailtomaten waschen, halbieren und mit den Zuckerschoten sowie den Nudeln mischen. Die Soße mit Pfeffer und Salz abschmecken, den Zitronensaft dazu geben und alles vermengen. Sofort servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/linguine-zuckerschoten-cocktailtomaten/>